

Bombay Toast (for 2)

Ingredients

- Bread Slices - 6
- Eggs - 2
- Milk - 3/4 cup
- Sugar - 2 tsp (or as per taste)

Method

1. In a flat big vessel, first make a batter. Add sugar milk and egg and mix thoroughly.
2. Now put the pan on the stove top. Keep heat on low to medium flame.
3. Dip a bread in the batter. Don't soak it in the batter. Just dip on both sides and take it out.
4. Put it on the heated pan.
5. When the bottom side of bread gets slight brown colour flip it carefully and allow it to heat on other side.
6. When both sides are toasted, remove carefully from the pan into a serving plate. The toast is ready to eat.

கம கம சுஜா

1. French Toast Jaya TV 07.12.21

- | | |
|------------|--------------|
| Bread | - 6 slice |
| முட்டை | - 1 |
| பால் | - 250 மில்லி |
| சீனி | - 50 கிராம் |
| கறுவா தூள் | - 2 கிராம் |
| Butter - | |

செய்முறை:

முட்டையை நன்றாக அடிக்கவும். பின் பாலை சேர்த்து நன்றாக அடிக்கவும். பின் தூளாக்கிய சீனியை சேர்த்து நன்றாக அடிக்கவும். பின் கறுவா தூள் சேர்த்து நன்றாக அடிக்கவும்.

கல்லை குறைவான சூட்டில் பட்டரை சேர்த்து நன்கு பரவவும்.

Bread slice ஐ நன்றாக தோய்த்து தட்டில் இரு பக்கம் மாறி மாறி போடவும். அங்கும் இங்கும் நிறம் மாறியதும் எடுக்கவும்.

குறிப்பு- கறுவா சுவை விரும்பாவிடின் கறுவாவிற்கு பதில் வனிலா சேர்க்கலாம்.